OBSTBRÄNDE

Bei keiner anderen Spirituose ist die Qualität und Unversehrtheit des Rohstoffes so entscheidend wie bei Obstbränden. Denn hier gilt - wie beim Wein - dass nur ausgereifte und sorgfältig gelesene Früchte eine exzellente Qualität ergeben. Der Alkohol aus Obst entsteht durch vergärenden Zucker. Je mehr Zucker in den Früchten, desto mehr Alkohol in der zu destillierenden Maische. Doch die süßesten Früchte sind nicht unbedingt die besten für den Kessel. Die Säuren spielen eine wichtige Rolle, die Aromastoffe, die Phenole: Die Frucht insgesamt muss ausgereift sein. Pralle Schwarzwälder Kirschen bringen mehr als doppelt so viel Schnaps wie Sauerkirschen oder Wildkirschen. Doch deren Geist ist feiner und komplexer. Aufgeplatzte oder sonstwie beschädigte Früchte schimmeln und faulen. Sie sind eine Gefahr für jedes Destillat, das seine Reinheit bewahren will. Somit kommt der Handlese eine große Bedeutung zu. Das Obst wird dann zerkleinert und kommt in Maischebehälter. Gute Erzeuger verzichten auf Wasserzusatz, mit Ausnahme bei der sehr trockenen Quitte. Nach dem - meist zweimaligen - Brennen ruhen die Destillate in zu drei Vierteln gefüllten Glasballons, denn sie brauchen den Luftkontakt zum Reifen. Nach zwei Jahren werden sie abgefüllt und bieten konzentriertes Aroma der Früchte in seiner schönsten Form.

Edelbrand Mirabellen

Kaum ein anderes Steinobst eignet sich so gut zur Destillation wie die Mirabelle. Durch den hohen Fruchtfleischanteil entsteht eine saftige, flüssige Maische, die relativ problemlos zu brennen ist. Wichtig ist - wie bei jedem Edelbrand - die penible Selektion des gesunden Obstes und das großzügige Abtrennen von Vor- und Nachlauf. Dann bleibt die Fruchtaromatik der Mirabelle bestens erhalten und wird von einer dezenten Marzipannote unterstützt. Auch dieser Brand ist klar.

Weinsorte:	
Trinken bis:	
Inhalt:	**0,5 L**
Passt zu:	